

# Ciasto marmurkowe ze śliwkami

Przepis na [ciasto z owocami na maślance](#) jest niezawodne, a przy tym bardzo smaczne. Tym razem poniosła mnie fantazja i postanowiłam porobić esy-floresy na cieście. Skoro jest sezon na śliwki to przygotowałam ciasto marmurkowe ze śliwkami.  
Ciasto marmurkowe na maślance ze śliwkami



szklanka maślanki  
szklanka cukru  
2,5 szklanki mąki pszennej  
3 jajka  
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
łyżka cukru waniliowego

pół szklanki oleju  
2-3 łyżki kakao  
500 gram śliwek

Wszystkie składniki za wyjątkiem kakao i owoców zmiksować ze sobą.

Ciasto podzielić na pół, do jednej połowy dodać kakao i zmiksować.

Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, wylać jasne ciasto, a na nie ciemną masę.

Wziąć patyczek do szaszłyków i porobić esy-floresy na cieście. Ze śliwek (polecam mniejsze np. węgierki, bo duże zatopiły się we wnętrzu ciasta) usunąć pestki, a następnie układać na cieście skórką do dołu.

Piec przez 40 minut w temp. 170 st.C.



